ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№7 (07) ДЕКАБРЬ 2006

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



вкусные подарки

ISSN 1819-9488










новинка
«Воздушный»
со вкусом ликера
Irish Cream!
Поделись
со всеми!
Ощути Воздушный эффект!
Воздушный
со вкусом крем брюле
Воздушный
со вкусом тирамису
Воздушный
со вкусом ликера Irish Cream
А ты уже пробовала
«Воздушный» со вкусом Тирамису
и со вкусом Крем-Брюле?
KRAFT
Kraft Foods
Товар сертифицирован. Реклама



Дорогие друзья!
Согласитесь, что торт, купленный в магазине, коробка конфет и бутылка вина – это банально. Другое дело – тщательно продуманный, приготовленный своими руками и красиво упакованный вкусный подарок. И это не обязательно должен быть торт, пирог или прочая выпечка. Можно купить красивую керамическую форму и приготовить в ней домашний паштет. Или сварить любимое варенье и перелить его в специально купленную необычную банку.
Наша идея, как преподнести марципановую свинку, возможно, покажется вам спорной, но такой подарок наверняка понравится тем, кто ценит юмор. И не забывайте, что свинья – символ наступающего года!
Желаем успехов.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание



марципан



ЧТО НУЖНО:

1	стакан миндаля
1	стакан сахара
0,25	стакана воды
2–3	капли миндальной эссенции

Время приготовления: 45 мин.
На весь объем: 2086 ккал
белки – 44,8 г, жиры – 112,0 г, углеводы – 224,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейнике вскипятить воду. Миндаль опустить в кипяток и варить 1–2 мин.

2 Откинуть орехи на дуршлаг. Дать стечь всей воде. Выложить на разделочную доску.

3 Когда миндаль немного остынет, снять оболочку. Для этого надо сильно нажать на ядро большим и указательным пальцами.

4 Очищенные ядра промыть и обжарить на раскаленной сковороде в течение 10–15 мин., постоянно помешивая.

5 Измельчить орехи в блендере до состояния пюре. Из сахара и воды сварить густой сироп, размешивая до полного растворения сахара.
Положить в сироп измельченный миндаль и нагревать, постоянно размешивая, еще 3–4 мин. Добавить миндальную эссенцию. Снять с огня и дать остыть, затем пропустить массу через мясорубку или измельчить в блендере.

6 Марципан быстро засыхает. Поэтому его надо прикрывать кулинарной пленкой или влажной салфеткой.

Получился мягкий эластичный полуфабрикат, который легко режется ножом и принимает любую форму.

СОВЕТ

*** Для того чтобы марципановая масса имела ярко выраженный миндальный запах, вместо эссенции можно добавить 2–3 ядра горького миндаля.**

*** Если марципановая масса получилась слишком мягкой и плохо лепится, в нее надо добавить просеянную сахарную пудру. Если масса слишком плотная и при формовке крошится, надо влить немного холодной кипяченой воды.**

марципановые свинки



ЧТО ДЕЛАТЬ:

При изготовлении игрушек из марципана в него добавляют пищевые красители. Их можно купить в больших супермаркетах. Но лучше применять красители, сделанные из натуральных продуктов. Например, для новогодних свинок мы использовали свекольный сок.

1 **Чтобы окрасить марципан**, надо отделить от массы кусок нужного размера, сделать в нем небольшое углубление и влить 1 ст. л. свекольного сока. Затем разминать марципан руками, пока весь кусок не окрасится равномерно.

2 Вылепить из марципана фигурку поросенка.

3 Если вам сложно вылепить такую фигурку, предлагаем более простой вариант поросячьих мордочек. Для этого надо вылепить из куска окрашенного в розовый цвет марципана несколько кружков диаметром 4–4,5 см. Затем – столько же кружков диаметром 1 см. Это будут пятачки. Прилепить каждый из них в центр большого кружка и деревянной палочкой сделать ноздри. Прилепить сверху по два небольших шарика и сделать зрачки. Из небольших кусочков треугольной формы сделать ушки.







вафельные клубнички





ЧТО НУЖНО:

500 г	вафель со сливочной начинкой
100 мл	сливок жирностью 35%
2–3 ст. л.	свекольного сока
•	сахарный песок для обсыпки





Время приготовления: 30 мин.
Порций: 20 шт.
1 порция: 108 ккал
белки – 0,9 г, жиры – 2,4 г, углеводы – 20,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вафли измельчить в блендере

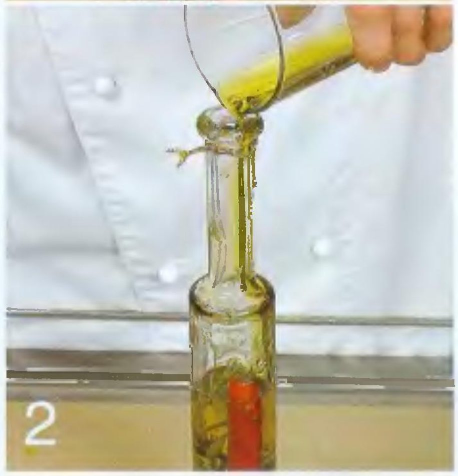
2 Выложить вафельную крошку в миску, добавить сливки и перемешать. Должно получиться крутое пюре.

3 Вылепить из пюре шарики в форме ягод клубники. Окунать по одной в свекольный сок и затем обмакивать в сахар. Дать подсохнуть.

оливковое масло







ЧТО НУЖНО:

500 мл	оливкового масла
1	красный острый перец
1	веточка розмарина
3–4	горошины душистого перца
0,5 ч. л.	семян тмина

Время приготовления: 5 мин
Порций: 10
1 порция: 449,5 ккал
белки – 0 г, жиры – 49,9 г, углеводы – 0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перец и розмарин вымыть и обсушить. Положить в красивую прозрачную бутылку горошины перца, тмин, розмарин и острый перец.

2 Аккуратно влить масло. Плотно закрыть пробкой.


В новогодние праздники
принесите в свой дом добрую сказку!
Выбирайте и дарите подарки,
готовьте праздничное угощение,
Встречайте Новый Год
и Рождество со вкусом!
Käserei Champignon
CAMBOZOLA
&
ROUGETTE
СЫРЫ
для вашего
наслаждения
100g
50% Fett i.Tr.
Edelpilzkäse
DORBLU
Striegistaler Zwerge
Brie
CAMBOZOLA
fein-würzig
ROUGETTE
BLANCHETTE
Brie
OPTITRADE
Мягкие деликатесные сыры в подарочной упаковке Вы можете приобрести
в сети «Metro Cash&Carry», «АШАН» и других магазинах г. Москвы



паштет из куриной печенки с шампанским

ЧТО НУЖНО:

25 г сливочного масла
500 г куриной печенки
2 зубчика чеснока
100 мл сливок жирностью 20%
150 мл шампанского
1 ст. л. сахара
• соль, перец

Для украшения:

3–4 горошины душистого перца
2 лавровых листа
2–3 тонких дольки лимона

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
1 порция: 191.4 ккал
белки – 17,4 г, жиры – 11,6 г, углеводы – 4,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку вымыть, очистить от пленок. Нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

2 В сковороде разогреть масло. Постоянно помешивая, обжарить печенку, 5 мин. Добавить чеснок, перемешать и обжаривать еще 2 мин. Сковороду снять с огня и дать остыть.

3 Переложить печенку вместе с выделившимся соком в чашу процессора и измельчить в фарш.

4 Влить сливки, взбить.

5 Переложить фарш в миску. Добавить шампанское, сахар, соль, перец и осторожно перемешать до однородности. Пузырьки шампанского придают паштету воздушность и нежность.

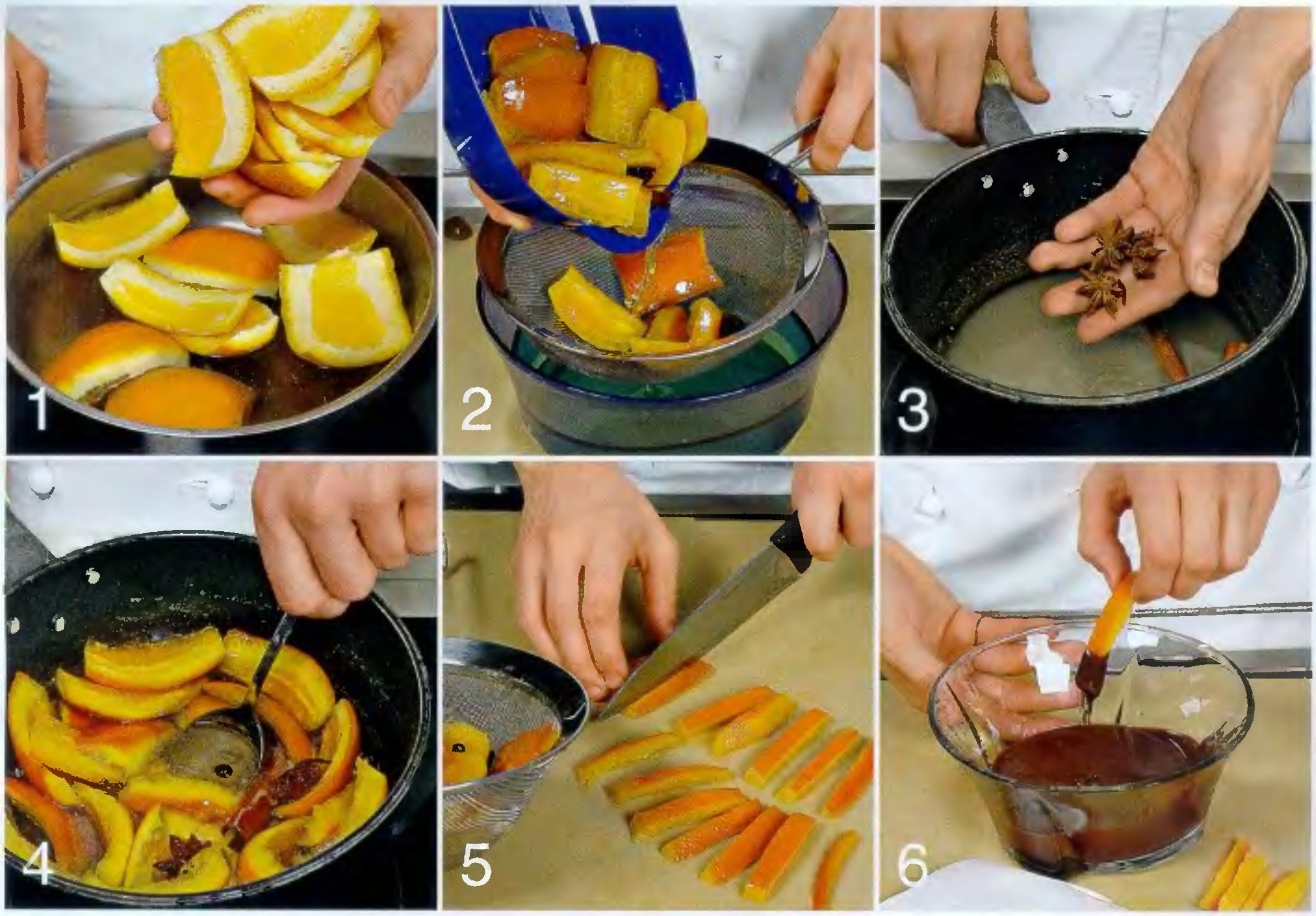
6 Разогреть духовку до 190 °С. Паштет выложить в фаянсовую или керамическую форму, смазанную маслом. Сверху положить несколько горошин душистого перца и 2 лавровых листа. Накрыть крышкой и запекать 30 мин. Дать остыть.

Готовый паштет украсить дольками лимона.





цукаты в шоколаде



ЧТО НУЖНО:

6 апельсинов
10 горошин черного перца
1 л воды
500 г сахарной пудры
1 ст. л. лимонного сока
1 звездочка бадьяна
1 стручок ванили
50 г темного шоколада

Время приготовления: 2 часа + 12 часов
Порций: 12
1 порция: 252,7 ккал
белки – 1,0 г, жиры – 1,9 г, углеводы – 59,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть, обсушить. Срезать с плодов цедру лентами шириной 3–3,5 см так, чтобы на цедре осталось немного мякоти.

2 В сотейнике вскипятить воду, положить цедру. Довести до кипения и варить 2 мин. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой. Снова опустить в кипящую воду, проварить 2 мин., отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой. Выложить цедру на решетку и дать обсохнуть.

3 В сотейник поместить разрезанную пополам ваниль с семечками, раздавленные горошины перца, сахар, лимонный сок и бадьян. Влить воду, довести до кипения.

4 Положить в сироп цедру, уменьшить огонь до минимума и варить при неплотно закрытой крышке 1 ч 30 мин.

5 Перелить в миску, дать остыть. Закрыть пленкой и поставить в холодильник на ночь. Отбросить на дуршлаг и оставить подсыхать 1 ч. Нарезать полосками шириной 1 см.

6 Растопить на водяной бане шоколад, обмакивать цукаты на 0,5 их длины. Выкладывать на блюдо, накрытое листом пергамента. Затем поставить в холодильник на 1 ч.



пряничные зайцы



ЧТО НУЖНО:

1	стакан муки
2 ч. л.	разрыхлителя теста
100 г	сливочного масла
180 г	коричневого сахара
3 ст. л.	светлого меда
1	яйцо
100 мл	сливок жирностью 10%
3 ст. л.	какао-порошка

Для глазури:

100 г	сахарной пудры
1 ст. л.	лимонного сока

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10 шт.
1 порция: 194,6 ккал
белки – 3,0 г, жиры – 9,5 г, углеводы – 24,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть сливки, добавить какао-порошок и тщательно перемешать. Муку просеять с разрыхлителем, добавить масло, нарезанное маленькими кусочками, сахар, мед и яйцо. Влить какао.

2 Вымесить гладкое тесто. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

3 На присыпанной мукой поверхности скатать тесто в толстый валик. Нарезать его кусками по 1,5 см толщиной.

4 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть листом пергамента и сбрызнуть водой. Раскатать каждый кусочек в продолговатую лепешку. Придать лепешкам форму зайчиков. Уложить пряники на противень, поставить в духовку и выпекать 15 мин. Вынуть из духовки, переложить на решетку и дать остыть.

5 Смешать сахарную пудру с лимонным соком, переложить смесь в кондитерский мешок с узкой насадкой.

6 Глазурью нарисовать на пряниках глазки, носики, усы и другие украшения.

КСТАТИ

В тесто для пряников можно добавить нарубленные в крошку орехи, изюм или нарезанные маленькими кусочками цукаты, а для украшения сделать цветную глазурь. См. рецепт «Бисквитные пуговицы».



бисквитные пуговицы



ЧТО НУЖНО:

1,5	яйца
0,5	стакана муки
100 г	сахара
0,5	пакетик разрыхлителя
25 мл	молока
15 г	сливочного масла
•	щепотка соли

Для глазури:

300 г	сахарной пудры
1,5 ст. л.	сока лимона
0,5 ст. л.	морковного сока
0,5 ст. л.	свекольного сока
0,5 ст. л.	сока петрушки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 30 шт.
1 порция: 69,5 ккал
белки – 0,5 г, жиры – 0,7 г, углеводы – 15,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для бисквита муку просеять с разрыхлителем. Отделить желтки от белков. Желтки взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить муку, перемешать.
Белки взбить со щепоткой соли в густую пену. Аккуратно ввести в желтковую массу.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Сбрызнуть водой. Влить очень тонким слоем бисквитное тесто. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.

3 Вынуть из духовки и дать остыть. С помощью рюмок разного диаметра вырезать из бисквита кружки.

4 **Приготовить глазурь.** В разных мисках смешать по 0,5 ст. л. лимонного сока, сока моркови, свеклы и петрушки. Добавить в каждую миску по 100 г сахарной пудры, перемешать.

5 На части бисквитных кружков сделать с помощью деревянной шпажки по 2–4 дырочки.

6 Поместить цветную глазурь в 3 кондитерских мешка. Покрыть ею бисквитные кружки. Положить пуговицы на поднос и поставить в холодильник на 2 ч.

КСТАТИ

*** Приготовить натуральные красители из овощей очень легко. Свеклу, морковь и петрушку надо тщательно вымыть, очистить и по отдельности измельчить в пюре. Затем протереть через очень мелкое сито или отжать сок через марлю.**

*** В глазурь лучше добавить всего несколько капель свекольного сока, иначе пирожные приобретут легкий привкус свеклы.**



рулеты с джемом

ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **1,5** яйца
- **0,5** стакана муки
- **100 г** сахара
- **0,5** пакетик разрыхлителя
- **25 мл** молока
- **15 г** сливочного масла
- • щепотка соли

Для начинки:

- **100 г** вишневого джема
- **100 г** абрикосового джема
- **10 г** желатина

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 12 шт.
1 порция: 102,7 ккал
белки – 2,3 г, жиры – 1,8 г, углеводы – 19,3 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Испечь бисквит так, как описано в рецепте «Пуговицы». Желатин замочить в теплой воде. В отдельных сотейниках разогреть оба вида джемов. Добавить в каждый по половине желатиновой массы, перемешать.
Готовый остывший бисквит разрезать на 2 части. Промазать одну часть вишневым джемом, вторую – абрикосовым.

2 Свернуть бисквиты рулетами и разрезать на порционные кусочки.

корзиночки







ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **75 г** сливочного масла
- **1,5 ст. л.** сахара
- • щепотка соли
- **200 мл** молока

Для начинки:

- **120 мл** сливок жирностью 35%
- **1 ст. л.** сахара
- **6 г** желатина
- **1** гроздь винограда
- **1** мандарин
- • цукаты

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 16 шт.
1 порция: 118,1 ккал
белки – 2,0 г, жиры – 7,0 г, углеводы – 11,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить растопленное масло, сахар и теплое молоко. Вымесить тесто, завернуть в пленку, поставить на 1 ч в холодильник. Раскатать тесто в тонкий пласт. Вырезать из него круги диаметром 4 см. Разогреть духовку до 200 °С. Небольшие формочки перевернуть дном вверх. Уложить на них круги из теста так, чтобы они приняли выпуклую форму. Поставить на противень. Выпекать 6 мин.

2 Желатин замочить в небольшом количестве теплой воды. Взбить сливки с сахаром, ввести желатин, перемешать. Наполнить кремом корзиночки.

3 Уложить на крем ягоды винограда, дольки мандарина и цукаты. Смазать сахарным сиропом.

шоколадные орешки

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10 шт.
1 порция: 392 ккал
белки – 8,0 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 45,0 г







ЧТО НУЖНО:

- **300 г** бисквитного печенья
- **1** стакан молока
- **0,5** стакана сахара
- **100 г** сливочного масла
- **3 ст. л.** какао-порошка
- **1 ст. л.** рома
- **2 ст. л.** сахарной пудры
- **по 100 г** темного шоколада, арахиса

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нагреть молоко вместе с сахаром. Печенье измельчить в крошку, добавить теплое молоко, сливочное масло, какао и ром. Тщательно перемешать.

2 На водяной бане растопить шоколад.

3 Вылепить из получившейся массы пирожные в форме орешков. Обмакнуть каждое в шоколад, выложить на решетку. Посыпать измельченным арахисом и поставить в холодильник на 30–40 мин.

кокосовые орешки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10 шт.
1 порция: 403 ккал
белки – 4,4 г, жиры – 22,1 г, углеводы – 46,6 г

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** бисквитного печенья
- **0,5** стакана кокосовой стружки
- **75 г** сливочного масла
- **0,5** стакана молока
- **0,5** стакана сливок жирностью 20%
- **2 ст. л.** сахарной пудры
- **100 г** кедровых орешков

Для глазури:

- **200 г** сахарной пудры
- **2 ст. л.** лимонного сока



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье и кокосовую стружку измельчить в крошку. Влить теплые сливки.

2 Теплое молоко смешать с сахарной пудрой и маслом. Добавить смесь крошек и кокоса. Перемешать. Слепить из получившейся массы шарики.

3 **Сделать густую глазурь.** Развести сахарную пудру в лимонном соке. Обмазать каждый шарик глазурью, украсить кедровыми орешками. Поставить в холодильник на 30 мин.







На правах рекламы
Выход первого тома Энциклопедии ожидается в январе 2007 г.
ПЕРВАЯ НАРОДНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
кулинарных рецептов
ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ ТОТ САМЫЙ
ВЫСШИЙ СОРТ
25% В ПОДАРОК!
ВОЙДИ В ИСТОРИЮ!
Авторы лучших рецептов попадут на страницы Первой Народной Энциклопедии!
Участников акции ожидают 6000 экземпляров Первой Энциклопедии Народных рецептов, а также много других интересных подарков.
Купи 3 любых упаковки чая "Тот самый"
Вырежи 3 штрих-кода
Напиши свой рецепт
Отправь по адресу:
г. Москва, 127572
А/Я 5 "Тот самый чай"
Подробности на сайте:
www.1narod.ru
8-800-200-8810



печенье с фруктовой начинкой



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **75 г** масла
- **50 г** сахара
- **1** пакетик ванильного сахара
- **1 ч. л.** корицы
- **1 ч. л.** кардамона
- **140 г** пшеничной муки
- **50 г** кукурузной муки
- **1** яйцо
- сахарная пудра для украшения

Для начинки:

- **200 г замороженной «Сливы без косточки» HORTEX Ortika**
- **100 г** очищенных грецких орехов
- **3 ст. л.** сахара

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 12 шт.
1 порция: 209,8 ккал
белки – 3,4 г, жиры – 11,1 г, углеводы – 24,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Сливы разморозить, откинуть на дуршлаг и промыть. Промокнуть салфетками и нарезать кубиками.

2 Орехи крупно порубить. Смешать сливы, орехи и сахар.

3 **Приготовить тесто.** Масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и пряностями. Яйцо взбить в отдельной миске. К маслу добавить 2 ст. л. яйца, пшеничную и кукурузную муку. Вымесить тесто, завернуть в пищевую пленку, поставить в холодильник на 1 ч. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырезать с помощью стакана 24 кружка диаметром 8–9 см. Из 12 кружков стаканом меньшего диаметра вырезать бортики шириной примерно 5 мм.

4 Из этих же кружков вырезать с помощью формочек для печенья 6 звездочек и 6 сердечек.

5 Поместить бортики на оставшиеся цельные кружки. В середину выложить сливовую начинку.

6 Звездочки и сердечки уложить поверх начинки, смазать оставшимся взбитым яйцом. Печенье выложить на противень, смазанный маслом, поставить в холодильник на 15 мин. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Готовое печенье посыпать сахарной пудрой. Уложить в коробку.

КСТАТИ

Замороженные фрукты и ягоды сохраняют вкус, цвет и аромат свежих; в них сохраняется около 80% витаминов. К тому же при таком способе хранения не применяются искусственные добавки и консерванты.





шоколадная нуга



ЧТО НУЖНО:

200 г	белого шоколада
125 г	сливочного масла
100 г	очищенных грецких орехов
50 г	разноцветных цукатов
2 ст. л.	изюма

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа
Порций: 10–12
1 порция: 302,4 ккал
белки – 2,9 г, жиры – 23,0 г, углеводы – 20,9 г

КСТАТИ

Приготовленную заранее нугу следует хранить в холодильнике.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поместить в жаропрочную посуду нарезанное кусочками масло и шоколад.

2 Поставить на водяную баню и прогревать, постоянно помешивая, пока смесь не станет однородной.

3 Изюм промыть, залить кипятком и дать постоять 10 мин. Отбросить на дуршлаг. Орехи крупно порубить. Цукаты нарезать небольшими кубиками, размером с изюм.

4 Добавить орехи, цукаты и изюм в смесь шоколада и масла, перемешать. Поставить в холодильник на 2 ч.

5 На столе расстелить пищевую пленку. Выложить приготовленную массу, придав ей форму колбаски. Обернуть пленкой и положить в морозильную камеру на 1 ч.

6 С готовой нуги снять пленку. Нарезать на кружки толщиной 1 см.



шоколадная карамель «крестики-нолики»

ЧТО НУЖНО:

50 г сливочного масла
25 г темного шоколада (содержание какао-бобов 70%)
10 мл воды
125 г сахарной пудры
100 мл сливок жирностью 10%
2 ст. л. муки

Для сахарной глазури:

1 ст. л. сахарной пудры
0,5 ст. л. лимонного сока







Время приготовления: 30 мин. + 24 часа
Порций: 18
1 порция: 74 ккал
белки – 0,5 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 10,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад растопить на водяной бане. Сливки подогреть и влить в шоколад. Добавить сливочное масло, перемешать. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня.

2 Из сахарной пудры и воды сварить сироп. Влить его в шоколадную смесь. Дать остыть, добавить муку и тщательно перемешать.

3 Прямоугольную форму с бортиками накрыть пищевой пленкой. Влить смесь. Поставить в холодильник на 24 часа.

4 **Приготовить глазурь.** Смешать сахарную пудру с лимонным соком. Поместить глазурь в кондитерский мешок. Карамель нарезать квадратами со стороной 2,5 см. Глазурью нарисовать на квадратах крестики и нолики.





КСТАТИ

Вместо «крестиков-ноликов» можно сделать «домино». Для этого застывшую карамельную пластину нужно нарезать прямоугольниками размером с кости домино. Ножом сделать по центру поперечную бороздку. Глазурью нанести белые точки.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Panasonic
ideas for life

кекс мраморный



ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
1,5 ч. л.	разрыхлителя
175 г	сахара
175 г	сливочного масла
3	яйца
0,5	стакана кедровых орешков
0,5	стакана кешью
2 ст. л.	какао-порошка
1 ст. л.	сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10–12
1 порция: 409,3 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 27,5 г, углеводы – 33,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло нагреть до комнатной температуры и взбить с сахаром в однородную легкую массу. Добавить яйца и еще раз взбить.

2 Всыпать просеянную муку и разрыхлитель. Замесить тесто.

3 Орехи порубить ножом в мелкую крошку, добавить в тесто. Вымешивать, пока тесто не станет гладким и эластичным.

4 Разделить тесто на 3 части. Какао-порошок развести в небольшом количестве холодной кипяченой воды (до пастообразной консистенции), добавить в одну часть теста, перемешать.

5 Удалить из формы для выпечки **хлебопечки Panasonic** лезвие для замеса теста. Выкладывать поочередно по 2 ст. л. светлого теста и по 1 ст. л. шоколадного, пока не израсходуется все тесто.

6 Поместить форму в хлебопечку. Закрыть крышку. Установить на панели управления режим Bake («Выпечка»). Установить на таймере время – 60 мин. и нажать «Старт». Готовый кекс оставить в форме еще на 10 мин., затем вынуть и дать остыть.

Присыпать кекс сахарной пудрой.

КСТАТИ

Хлебопечка PANASONIC SD-253 – очень простой в употреблении прибор, с помощью которого можно выпекать самые разные сорта пшеничного и ржаного хлеба. Кроме того, хлебопечка готовит тесто для круассанов, пиццы, пирогов, куличей и кексов, варит варенье и джемы.
Людям с аллергией на глютен, которым обычно хлеб противопоказан, будет интересно узнать, что хлебопечка PANASONIC, одна из немногих в мире, печет хлеб без глютена.



апельсиновый ликер

Время приготовления: 10 мин. + 4 недели
Порций: 10
1 порция: 295 ккал
белки – 0,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 32,4 г









ЧТО НУЖНО:

3	больших апельсина
300 г	сахара
12–15	зерен кориандра
0,7 л	водки или коньяка

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть, обдать крутым кипятком, обсушить. Со всех плодов теркой снять цедру, не трогая белую горькую часть.

2 Поместить цедру и сахар в бутылку. Из апельсинов выжать сок и добавить его в бутылку.

3 Влить водку или коньяк, взболтать. Бутылку плотно закрыть и оставить в темном месте на 4 недели.

*** Раз в неделю ликер необходимо взбалтывать.**

Процедить ликер через несколько слоев марли. Перелить в декоративную бутылку или красивый графин.

сливочный ликер

ЧТО НУЖНО:

2 ст. л.	коричневого сахара
0,5 ч. л.	ванильного сахара
1 ст. л.	молотого кофе
300 мл	сливок жирностью 10%
400 мл	виски

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 10
1 порция: 145,6 ккал
белки – 0,9 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 4,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливки довести до кипения, но не кипятить. Добавить сахар, ванильный сахар и кофе. Перемешать, накрыть крышкой и дать остыть.

2 Процедить через полотенце. Влить виски, перемешать. Перелить в декоративную бутылку.







джем из апельсинов

ЧТО НУЖНО:

На банку 0,5 л

3 апельсина
4 кумквата
1 карамболь
0,5 кг сахара
1 ст. л. лимонного сока

Время приготовления: 1 час + 12 часов
Порций: 10
1 порция: 398,4 ккал
белки – 16,9 г, жиры – 3,5 г, углеводы – 98,4 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины, кумкваты вымыть, тщательно обтереть полотенцами. Не очищая, разрезать фрукты на кружки толщиной примерно 0,5 см. Кружки апельсинов разрезать на 4 части. Удалить косточки. Сложить апельсины и кумкваты в миску, влить 1 л воды, накрыть небольшой тарелкой и поставить под гнет на 10–12 часов.

2 На следующий день перелить апельсины и кумкваты вместе с соком в кастрюлю, поставить на огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить сахар, лимонный сок и нарезанный звездочками карамболь. Варить без крышки 30–40 мин., пока цедра не станет совсем мягкой.

3 Переложить горячий джем в стерилизованную банку.



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

До 15 декабря 2006 года продолжается льготная годовая редакционная подписка на 2007 год.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

ГАСТРОНОМЪ

журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 804 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 760 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $4,00. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 570 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 520 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $2,80. Для остальных стран – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

• Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru; http://handmade.idvz.ru

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SABRRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо» каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

следующий выпуск рождественская птица:

- фаршированная курица
- традиционная рождественская индейка
- утка с айвой
- перепелки с виноградом

и многое другое

следующий номер выйдет 18 декабря



ГДЕ КУПИТЬ

• **Хлебопечка Panasonic**
«М.видео», «Техносила», «Эксперт», «Мир»



«Кулинарные праздники с Александром Селезневым», Александр Селезнев, «ЭКСМО», 2006 г.

Тем, кто знаком с творчеством автора книги, хочется сказать: «Да. Шикарные торты в этой книге есть, но не только они». Ас кондитерского искусства, лауреат, чемпион и победитель, глава «Кондитерского дома» Александр Селезнев вышел за привычные для себя рамки и замахнулся на полноценное меню из 10 блюд для 10 календарных и семейных праздников, начиная от Нового года и заканчивая празднованием дня рождения на работе. Весьма удачный и, надеемся, успешный ход.

В книге предложен новый взгляд на классику семейных застолий. Рецепты не изобилуют новаторством и оригинальностью. Все блюда проверены временем и пользуются искренней любовью не одного поколения россиян. Александр специально не стал вводить в состав блюд новомодные продукты и технологии. Если закуска, то одним из вариантов обязательно будет селедка с отварным картофелем, если салат, то «Цезарь», а если в меню указан коктейль, то один из десяти обязательно будет «Мохито». Внимание сконцентрировано на авторской, оригинальной подаче классического блюда. Кроме того, в книге есть полезная информация по выбору подходящих к определенному напитку бокалов и советы по сервировке стола.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
№07 (07), декабрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лидия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795 0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 213 350
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

Школа кулинарного мастерства



Дорогие друзья!
Вам больше не нужно думать о том, что подать на новогодний ужин и какой сюрприз преподнести своим близким в рождественскую ночь. Приходите в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». За 4 часа занятий вы приготовите вместе с поваром 10 праздничных блюд: оригинальные салаты и закуски, горячее из рыбы, мяса и птицы, торты и десерты. Даже самые взыскательные кулинары найдут то, что искали: мы разработали 5 разнообразных курсов праздничного меню. В подарок от школы – способы украшения новогоднего стола и правила сервировки.

Темы занятий на декабрь:

- Праздничный стол
- «От простого к сложному»
- «От простого к сложному», 2-я ступень
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Быстрые рецепты
- Большое праздничное меню NEW
- Китайская кухня
- Фуршет
- Французская кухня NEW
- Детский праздник
- Готовим вместе с мамой
- Мастер-класс Александра Селезнева
- Русское застолье
- К празднику: печенье, пирожные, домашние конфеты
- Домашняя выпечка NEW



Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Авторский курс Александра Селезнева:

- ***Пряничная избушка***
- ***Новогоднее украшение из безе***
- ***Карамельная елка***
- ***Дед Мороз и Снегурочка из марципана***
- ***Украшение из пасты***



Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**


С наилучшими пожеланиями!
CITRANO
LEMON FRESH
Карнавал новогоднего стола!
CITRANO
LEMON FRESH
LEMON DRESSING
e 100 ml
(495) 778 78 16
sales@hellenic.ru
www.hellenic.ru
OLYMPIC FOODS
Citrano Lemon Fresh. Для приготовления супов, мясных и рыбных блюд, салатов, маринадов, лимонадов, коктейлей, кофе, чая. Всегда под рукой!
Реклама